

Zuppe

<u>CG</u>	Crema Di Pomodoro Con Basilico Tomatencremesuppe mit Basilikum Tomato soup	€ 7,90
<u>L</u>	Minestrone Tradizionale Italienische Gemüsesuppe Italian Vegetable soup	€ 7,90
<u>BDR</u>	Zuppa Di Pesce Fischsuppe mit Shrimps, Venusmuscheln und Tintenfisch Fish soup with shrimp, clams and squid	€ 13,50

Antipasti

<u>A</u>	Bruschetta Classica Getoastetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Oliven Toasted white bread with tomatoes, garlic, olive oil, and olives	€ 7,50
<u>GO</u>	Caprese Di Bufala Serviert mit Rucola, frischem Basilikum, kalt gepresstem Olivenöl und hausgemachter Marinade Served with arugula, fresh basil, cold-pressed olive oil and homemade marinade	€ 14,50
<u>G</u>	Caponata Di Verdure Vorspeisenplatte: Hausgemachte, marinierte Melanzani, Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Kapern und Oliven, dazu Pecorino mit Balsamico-Essig Vegetarian appetizer platter: Homemade marinated eggplant, bell peppers, carrots, celery, onions, capers, and olives, served with Pecorino cheese and balsamic vinegar	€ 15,50
<u>G</u>	Carpaccio Di Manzo Geeiste Rindfiletscheiben mit Grana Padano und Rucola Chilled beef fillet slices with Grana Padano and arugula.	€ 15,50
<u>DGHL</u>	Vitello Tonnato Dünn geschnittene Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch- und Kapernsauce Thinly sliced veal's filet with tuna-capersauce	€ 15,50
<u>ACGF</u>	Parma, Grana Con Olive Parmaschinken, Grana und Oliven Prosciutto (italian ham), Grana cheese and olive	€ 13,50
	Zusätzlicher Brotkorb Extra bread	€ 2,50

Unsere Vorspeisen werden mit Brot serviert.
All Antipastos are served with bread.

Primi Piatti

<u>AL</u>	Pasta Aglio, Olio E Peperoncino Pasta mit Olivenöl, Knoblauch, Chilli und Petersilie Pasta with olive oil, garlic and chilli	€ 12,50
<u>AGH</u>	Pasta Al Pesto Genovese Pasta mit Basilikum, Grana und Pinienkernen Pasta with basil, Grana and pine nuts	€ 13,50
<u>ACG</u>	Pasta Arrabbiata Pasta mit scharfer Tomatensauce, Basilikum und Knoblauch Pasta with spicy tomato sauce, basil and garlic	€ 12,50
<u>ACG</u>	Pasta Carbonara Pasta mit Obers, Ei und Speck Pasta with cream, egg and bacon	€ 14,50
<u>ADRL</u>	Pasta Puttanesca Pasta mit Tomatensauce, Kapern, Oliven, Sardellen und Chilli Pasta with tomato sauce, capers, olives, anchovies and chilli	€ 14,50
<u>AGL</u>	Pasta All'Amatriciana Pasta mit Tomatensauce, Zwiebeln und Speck Pasta with tomato sauce, onions and bacon	€ 13,50
<u>ACG</u>	Pasta Al Pomodoro Pasta mit Tomatensauce, Basilikum Pasta with tomato sauce and basil	€ 12,50
<u>ACGL</u>	Pasta Bolognese Pasta mit Fleischragout auf Mailänder Art Pasta with tomato sauce and meat ragout	€ 14,90
<u>ADRL</u>	Pasta Con Gamberetti E Zucchini Pasta mit Shrimps, Zucchini, Knoblauch in Weißweinsauce Pasta with shrimp, zucchini, garlic in white wine sauce	€ 16,50
<u>ADRL</u>	Pasta Allo Scoglio Pasta mit diversen Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce Pasta with various seafood in a light tomato sauce	€ 17,50
<u>AGO</u>	Pasta Alla Contadina Pasta mit Hühnerfleisch, Champignons und Zwiebeln in leichter Obersauce Pasta with chicken, mushrooms, and onions in a light cream sauce	€ 16,50
<u>ACG</u>	Pasta Chef Pasta mit Mascarpone, Zucchini und Rindfiletspitzen Pasta with Mascarpone, zucchini and beef-tenderloin	€ 17,50
<u>ACGL</u>	Lasagna Hausgemachte Lasagne mit faschiertem Rindfleisch Home made Lasagna with meatsauce	€ 14,50

Sie können zwischen Spaghetti, Penne und hausgemachte Tagliatelle wählen!
You can choose between spaghetti, penne, and homemade tagliatelle!

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide - (B) Krebstiere - (C) Ei - (D) Fisch - (E) Erdnuss - (F) Soja - (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte - (L) Sellerie - (M) Senf - (N) Sesam - (O) Sulfite - (P) Lupinen - (R) Weichtiere

Primi Piatti

<u>AC</u>	Gnocchi Ripieni Al Tartufo Gnocchi gefüllt mit Trüffeln und Salbei-Buttersauce Gnocchi with truffle, sage-buttersauce	€ 17,90
<u>ACGL</u>	Gnocchi Al Tegamino / O Gorgonzola Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum oder mit Gorgonzola Gnocchi with tomato sauce, Fior di Latte mozzarella and basil or with Gorgonzola	€ 16,50
<u>ACGF</u>	Panzerotti Ricotta E Spinaci Gefüllte Teigtasche mit Ricotta Spinat und Rohschinken in Aurora-Sauce Filled dumpling with ricotta, spinach and raw ham in aurora sauce	€ 17,50

Risotti

<u>G</u>	Risotto Al Radicchio Risotto mit Radicchio, Taleggio (Frischkäse), Birne und Ingwer Risotto with Radicchio, Taleggio (cream cheese), pear and ginger	€ 16,50
<u>ADRL</u>	Risotto Agli Agrumi Risotto mit Orangenpesto, Garnelen und Parmesan Risotto with orange pesto, shrimps and parmesan	€ 15,50
<u>G</u>	Risotto Con Verdura Gemüserisotto Vegetable risotto	€ 14,50
<u>ADRL</u>	Risotto Ai Frutti Di Mare Meeresfrüchterisotto Risotto with seafood	€ 17,50

Secondi Piatti / Carne

<u>AGO</u>	Pollo Alla Mediterranea Überbackenes Hühnerfilet mit Tomaten und Mozzarella Fior di Latte, Bruschetta als Beilage Baked chicken fillet with tomatoes and Fior di Latte mozzarella, bruschetta as a side dish	€ 17,90
<u>ACG</u>	Pollo Alla Parmigiana Hühnerbrust in Parmesankruste, dazu Tagliatelle mit Tomatensauce Chicken breast in a parmesan crust, served with tagliatella with tomato sauce	€ 17,50
<u>AGL</u>	Tagliata Di Manzo Alla Griglia 300g Kalbsmedaillons gegrillt auf Rucola, Balsamicocreme, Parmesan, Pinienkernen und Kirschtomaten Veal medallions grilled on rocket, balsamic cream, parmesan, pine nuts and cherry tomatoes	€ 24,50
	Carré di Angnello Gegrilltes Lammkarree mit Bratkartoffeln und Gemüse Grilled rack of lamb with potatoes and vegetables	€ 26,50
	Grigliata Mista Di Carne per 2 Persone Gemischte Fleischplatte vom Grill für 2 Personen Grilled meat platter for 2 guests	€ 47,50

Secondi Piatti / Pesce

<u>BDR</u>	Calamari Alla Griglia Gegrillte Tintenfische mit Kartoffeln und Caponata Grilled calamari with side dish	€ 22,90
<u>ADGL</u>	Filetto Di Branzino Al Limone Wolfsbarschfilet mit Zitrone und Beilage Grilled seabassfilets with lemon and side dish	€ 26,90
<u>BDR</u>	Grigliata Mista Di Pesce Diverse Fischarten vom Grill mit Beilagen Variation of grilled fish with side dish	€ 31,50
<u>BDO</u>	Grigliata Di Gamberoni Gegrillte Riesengarnelen mit Beilage Grilled king prawns with side dish	€ 31,50

Fragen Sie gerne nach unseren Fischspezialitäten des Tages!
Feel free to ask about our fish specials of the day!

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide - (B) Krebstiere - (C) Ei - (D) Fisch - (E) Erdnuss - (F) Soja - (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte - (L) Sellerie - (M) Senf - (N) Sesam - (O) Sulfite - (P) Lupinen - (R) Weichtiere

Pizza

<u>AG</u>	Pizza Marinara San-Marzano-Tomaten, Knoblauch, Oregano, extra natives Olivenöl San Marzano tomatoes, garlic, oregano, extra virgin olive oil	€ 9,90
<u>AG</u>	Pizza Margherita Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, and basil	€ 12,90
<u>AG</u>	Pizza Bufalina San-Marzano-Tomaten und Büffelmozzarella San Marzano tomatoes and buffalo mozzarella	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Salame Dolce Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Salami und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, salami, and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Diavola Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, scharfe Salami und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, spicy salami, and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Cardinale Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, gekochter Schinken und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cooked ham, and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Capricciosa Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, gekochter Schinken, Champignons und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cooked ham, mushrooms, and basil	€ 14,90
<u>AG</u>	Pizza 4 Stagioni Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives, and basil	€ 14,90
<u>AG</u>	Pizza Napoli Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Sardellen, Oregano und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, anchovies, oregano, and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Provola E Pepe Geräucherter Mozzarella, San-Marzano-Tomaten, Pfeffer und Basilikum Smoked mozzarella, San Marzano tomatoes, pepper and basil	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Tonno Cipolla Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Thunfisch und Zwiebeln Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Tuna and Onions	€ 13,90
<u>A</u>	Focaccia Pizzabrot mit Oregano und Olivenöl Pizza bread with oregano and olive oil	€ 5,00

Pizza

<u>AG</u>	Pizza Vegetariana Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Champignons, Zucchini, Melanzani und Pfefferoni Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, mushrooms, zucchini, eggplant, and pepperoni	€ 13,90
<u>AG</u>	Pizza Formaggi San-Marzano-Tomaten, Gorgonzola, Büffelmozzarella, Parmesan, Provola und Basilikum San Marzano tomatoes, Gorgonzola, buffalo mozzarella, Parmesan, Provola, and basil	€ 14,90
<u>AG</u>	Pizza Salsiccia E Friarielli Gorgonzola, Büffelmozzarella, italienische Rohwurst, Brokkoli und Basilikum Gorgonzola, buffalo mozzarella, Italian cured, sausage, broccoli, and basil	€ 15,90
<u>AG</u>	Pizza Montagnola San-Marzano-Tomaten, Gorgonzola, Champignons, Trüffelcreme und Basilikum San Marzano tomatoes, Gorgonzola, mushrooms, truffle cream and basil	€ 14,90
<u>AGN</u>	Pizza Mimosa Büffelmozzarella, Schinken, Mais und Basilikum Buffalo mozzarella, ham, corn, and basil	€ 13,90
<u>AGL</u>	Pizza Primavera San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, roher Schinken, Rucola und Parmesan San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, prosciutto, arugula, and Parmesan	€ 17,90
<u>AGL</u>	Pizza Pistacchio Basilico San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Bologna-Schinken, Pistaziencreme, gehackte Pistazien und Basilikum San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, Bologna ham, pistachio cream, chopped pistachios, and basil	€ 19,90
<u>G</u>	Pizza Calzone Classico San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, gekochter Schinken, Champignons und Basilikum San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, cooked ham, mushrooms and basil	€ 14,90
<u>G</u>	Pizza Calzone Farcito San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Schinken, Champignons, Käsecreme, Artischocken und Basilikum San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, ham, mushrooms, cheese cream, artichokes, and basil	€ 15,90

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide - (B) Krebstiere - (C) Ei - (D) Fisch - (E) Erdnuss - (F) Soja - (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte - (L) Sellerie - (M) Senf - (N) Sesam - (O) Sulfite - (P) Lupinen - (R) Weichtiere

Pizza Speciale

<u>AGH</u>	Pizza Pesto Red (grüne Pizza / green Pizza) Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Kirschtomaten, frischer Basilikum, Pesto, Olivenöl (EVO) und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cherry tomatoes, fresh basil, pesto, EVO olive oil, and basil	€ 16,90
<u>AG</u>	Pizza Firenze (gelbe Pizza / yellow Pizza) Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Käsecreme, Kirschtomaten, Stängelkohl, Safran und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, cheese cream, cherry tomatoes, broccoli rabe, saffron, and basil	€ 17,90
<u>AGB</u>	Pizza Ancona (rote Pizza / red Pizza) Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Leccino-Oliven, Geißelgarnelen, Olivenöl (EVO) und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, Leccino olives, red prawns, EVO olive oil, and basil	€ 17,90
<u>AG</u>	Pizza Trento (weiße Pizza / white Pizza) Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Trüffelcreme, Steinpilze, Olivenöl (EVO) und Basilikum Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomatoes, truffle cream, porcini mushrooms, EVO olive oil, and basil	€ 18,90
<u>ABG</u>	Pizza La Grande Famiglia (schwarz Pizza / black Pizza) Mozzarella Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten, Käsecreme, rote und gelbe Kirschtomaten, Garnelen Fior di Latte Mozzarella, San Marzano tomatoes, cheese cream, red and yellow cherry tomatoes, prawns	€ 25,00
	Pizza „glutenfrei“ / Gluten-free pizza	+ € 5,00

Pizza Extra Toppings

Burrata, burrata	€ 3,00
Lachs, salmon	€ 3,00
Thunfisch, tuna	€ 3,00
Grillgemüse, grilled vegetables	€ 2,00
Nduja (Streichwurst), nduja (spicy spreadable sausage)	€ 3,00
Parmesan, parmesan	€ 2,00
Salami (auch pikant verfügbar), salami (also available spicy)	€ 3,00
Speck, bacon	€ 3,00
Champignons, mushrooms	€ 2,00
Artischocken, artichokes	€ 2,00
Büffelmozzarella, buffalo mozzarella	€ 3,00
Knoblauch, garlic	€ 1,00
Mais, corn	€ 1,00
Mozzarella, mozzarella	€ 2,00
Oliven, olives	€ 1,00
Ricotta, ricotta	€ 2,00
Rucola, argula	€ 1,00
Zwiebel, onion	€ 1,00
Steinpilze, porcini mushrooms	€ 2,00
Prosciutto Crudo, prosciutto crudo	€ 3,00
Prosciutto, prosciutto cotto	€ 3,00
Zucchini, zucchini	€ 2,00
Melanzani, eggplant	€ 2,00
Kirschtomaten, cherry tomatoes	€ 2,00
Eier, egg	€ 2,00

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide - (B) Krebstiere - (C) Ei - (D) Fisch - (E) Erdnuss - (F) Soja - (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte - (L) Sellerie - (M) Senf - (N) Sesam - (O) Sulfite - (P) Lupinen - (R) Weichtiere

Insalate

<u>MO</u>	Insalata Mista Gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Karotten und italienischem Dressing <i>Mixed lettuce with cucumber, carrots with italian dressing</i>	€ 7,50
<u>GO</u>	Insalata Di Rucola Rucolasalat mit Tomaten, Grana <i>Rucola salad with tomatoes and Grana cheese</i>	€ 8,50
<u>DGO</u>	Insalata Di Tonno Gemischter Salat mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln und Thunfisch <i>Mixed lettuce with tomatoes, olives, red onions and tuna</i>	€ 11,50
<u>O</u>	Insalata Di Pollo Gemischter Salat mit Tomaten und Hühnerstreifen <i>Mixed salad with tomatoes, thinly sliced chickenfilet</i>	€ 11,50
<u>ADL</u>	Insalata Di Polpo Oktopussalat, mariniert mit Karotten, Petersilie, Sellerie und Knoblauch <i>Marinated octopus salad with carrots, parsley, celery, and garlic</i>	€ 15,50
<u>GO</u>	Insalata Greca Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse und Joghurtdressing <i>Mixed leaf salad with cherry tomatoes, cucumbers, red onions, olives, feta cheese, and yogurt dressing</i>	€ 14,50
<u>BGO</u>	Insalata Pinocchio Gemischter Blattsalat mit Fleischtomaten, Mais, Shrimps, Mozzarella Fior di Latte Grana mit Orangen Pesto Dressing <i>Mixed lettuce with cherry tomatoes, corn, shrimp, Fior di Latte mozzarella, grana with orange pesto dressing</i>	€ 14,50

Dolci

<u>CEFG</u>	Torta Caprese Hausgemachter Schokoladen-Mandelkuchen – einfach süß, verführerisch wie die Liebe. Homemade chocolate almond cake – sweet and tempting, just like love.	€ 7,90
<u>FG</u>	Creme Brulee Gebrannte Creme (mit Karamellkruste) aus Eigelb, Sahne und Zucker. Der zarte Vanillegenuss mit der charakteristischen Oberfläche – ein echtes Highlight der Dessertküche. Crème brûlée (with caramelized crust) made from egg yolk, cream, and sugar. This delicate vanilla delight with its signature top is a true highlight of the dessert world.	€ 7,90
<u>CGO</u>	Panna Cotta Ein wahrlich verführerisches Dessert: Schlagobers, Zucker und ein fruchtiges Häubchen. A truly irresistible dessert: whipped cream, sugar, and a fruity topping.	€ 7,50
<u>ACFG</u>	Tiramisu Das berühmte Biskuitkuchlein aus Italien – mit Mascarpone, Kaffee und Kakao. Italy's beloved sponge dessert – layered with mascarpone, coffee, and cocoa.	€ 8,50
<u>AFG</u>	Cannolo Siciliano Sizilianische Knusperrolle mit schokoladierter Innenseite, gefüllt mit feiner Ricottacreme, Schokoladentropfen und kandierter Orangenschale. Sicilian crispy roll with a chocolate-coated interior, filled with delicate ricotta cream, chocolate chips, and candied orange peel.	€ 6,90
<u>ACFGO</u>	Profiterol (bianco o nero) Feine Profiteroles, gefüllt mit Vanillecreme, überzogen mit weißer oder Milkschokolade, dazu Schlagobers. Delicate profiteroles filled with vanilla cream, coated in white or milk chocolate, served with whipped cream.	€ 7,50
<u>AHGF</u>	Pizza Nutella	€ 8,00
<u>AHGF</u>	Pizza Nutella Banana Francola Mit frischen Bananen und süßen Erdbeeren belegt Topped with fresh bananas and sweet strawberries	€ 12,00
<u>AHGF</u>	Pizza Nutella Pistacchio Mit gerösteten Pistazien verfeinert Refined with roasted pistachios	€ 12,00

Allergene Informationen

(A) glutenhaltiges Getreide – (B) Krebstiere – (C) Ei – (D) Fisch – (E) Erdnuss – (F) Soja – (G) Milch oder Laktose
(H) Schalenfrüchte – (L) Sellerie – (M) Senf – (N) Sesam – (O) Sulfite – (P) Lupinen – (R) Weichtiere